

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :
(A n'utiliser que pour les
commandes de reproduction).

2 516 359

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

(21)

N° 81 21547

(54) Boisson aux pruneaux à propriétés digestives.

(51) Classification internationale (Int. Cl. ³). A 43 L 2/02.

(22) Date de dépôt..... 18 novembre 1981.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du
public de la demande..... B.O.P.I. — « Listes » n° 20 du 20-5-1983.

(71) Déposant : VARIOT Jean François. — FR.

(72) Invention de : Jean François Variot.

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire : Cabinet Marc Sabatier,
83, av. Foch, 75116 Paris.

L'invention concerne une boisson aux pruneaux à propriétés digestives, principalement pour lutter contre la constipation et susceptible d'être consommée en tant que boisson de table non alcoolisée sans aucune contre indication, même pour un traitement de durée illimitée.

Le pruneau est bien connu pour son action d'activation du transit intestinal. Le traitement d'une constipation fonctionnelle, sans cause organique, est généralement continu et dans ces conditions, l'utilisation d'un accélérateur du transit naturel et d'action douce peut être envisagée. Le pruneau est parmi les plus efficaces. Il existe donc un réel besoin de disposer d'un produit à haute teneur en pruneaux, qui soit particulièrement agréable au goût pour que les utilisateurs puissent le consommer régulièrement et en quantité aussi importante que nécessaire sans que cela soit ressenti à la longue comme une contrainte liée à un traitement médical. Par ailleurs, les habitudes alimentaires évoluant, on consomme de plus en plus de jus de fruits aux heures des repas. Il est donc intéressant de proposer un jus de pruneaux qui puisse se substituer avantageusement aux jus d'oranges ou de pamplemousses pendant les repas de personnes souffrant de constipation chronique. Cette solution est d'autant plus tentante que le goût du pruneau s'accommode particulièrement bien avec les mets les plus variés.

Cependant une difficulté inattendue provient du fait que toute boisson uniquement constituée de pulpe de pruneaux diluée est d'une très grande fadeur au point que le goût même du pruneau disparaisse presque complètement. L'adjonction d'agents de sapidité destinés à soutenir le goût caractéristique du pruneau s'avère donc indispensable.

Un autre problème qui se pose alors est celui du choix de l'agent de sapidité. On en connaît de nombreux d'origine purement chimique. Ceux-ci sont à juste titre de plus en plus mal acceptés par le public et il est peu envisageable d'en introduire dans un produit

dont l'utilisation sera la plupart du temps permanente et régulière. L'invention permet de résoudre ce problème.

5 Plus précisément, l'invention concerne donc une
boisson aux pruneaux à propriétés digestives, du type
comportant un mélange sucré à base de pulpe de pruneaux,
caractérisée en ce que ledit mélange comporte en outre
un agent de sapidité naturel constitué par au moins un
10 autre jus de fruit ajouté en relativement faible proportion et choisi notamment dans le groupe comprenant :
le jus de pommes, le jus de raisins et le jus de
fruits de la passion.

Lorsque la boisson est prête à être consommée,
15 elle comporte naturellement une assez grande proportion d'eau, au moins égale à 80%. La boisson selon l'invention peut être conditionnée de la sorte. On peut également la proposer sous forme d'un concentré destiné à être étendu d'eau avant consommation. La proportion
20 dudit agent de sapidité naturel dans le mélange étendu d'eau est comprise entre 3 et 20%. Elle est de préférence voisine de 8% lorsque le jus de pommes et/ou le jus de raisins sont utilisés. Elle peut être plus faible, de l'ordre de 6% lorsque ledit agent de sapidité est constitué principalement par du jus de fruits de
25 la passion. De préférence, le mélange décrit ci-dessus comporte en outre un acidifiant naturel, notamment du jus de citron, dans la proportion de 1 à 3% pour le mélange étendu d'eau. Enfin, le mélange est pasteurisé avant son conditionnement.

30 Il est à noter que la boisson proposée se distingue des autres cocktails de jus de fruits disponibles dans le commerce où les constituants sont dosés pour créer des goûts nouveaux. L'invention vise une boisson à haute teneur en pruneaux (pour lui garantir un maximum d'efficacité en tant qu'accélérateur du travail intestinal)
35

où le ou les autres jus de fruits n'interviennent qu'en quantité relativement faible et dans le but de régénérer le goût caractéristique du pruneau lui-même.

5 L'invention sera mieux comprise à la lumière de deux exemples de préparation d'une boisson aux pruneaux, conformément aux principes de l'invention.

Exemple 1 : Préparation d'un jus de pruneaux directement consommable.

10 1. On laisse macérer les pruneaux dans l'eau environ vingt quatre heures à raison d'environ six à douze pruneaux par litre d'eau.

2. On procède au dénoyautage par tout procédé mécanique connu.

15 3. Les pruneaux sont ensuite broyés pour constituer une pulpe qui est diluée dans l'eau de macération.

Les pruneaux macérés peuvent également être pressés par tout moyen mécanique, jusqu'à exprimer complètement leur jus et leur pulpe.

20 4. Après filtrage, on ajoute ensuite du sucre à raison de 80 gr. par litre de mélange environ.

25 5. On ajoute du jus de pomme en tant qu'agent de sapidité, à raison d'environ 8 cl par litre soit en proportion de 8% environ, ce dosage pouvant varier de part et d'autre de cette valeur optimale sans affecter le résultat de façon critique.

30 6. On ajoute une faible proportion de jus de citron ou d'acide ascorbique en tant qu'acidifiant anti-oxydant, par exemple à raison de 1 à 3% du mélange, ce qui représente environ 1/2 citron par litre de mélange ; le dosage n'étant pas, là encore très critique.

7. On soumet enfin le mélange à une pasteurisation classique avant son conditionnement.

35 Le jus de pomme présente l'intérêt de posséder aussi une certaine action laxative, de sorte que sa présence dans le mélange, au demeurant en faible proportion,

n'affaiblit pratiquement pas son pouvoir laxatif global. Comme mentionné précédemment, on pourra aussi utiliser le jus de raisins en lieu et place du jus de pommes, la concentration optimale étant pratiquement la même, de l'ordre de 7%. Enfin, un autre substituant possible est le jus de fruits de la passion avec une concentration optimale de l'ordre de 6%. On peut aussi utiliser le jus de fruits de la passion en plus grande proportion, de l'ordre de 7 à 8%, à condition de supprimer l'acidifiant, c'est à dire le jus de citron. Deux ou trois de ces jus de fruits peuvent aussi être mélangés à concurrence de 20% au maximum dans le mélange ; la concentration optimale se situant toujours au voisinage de 8%.

Exemple 2 : Préparation d'un jus de pruneaux concentré en vue de sa dilution ultérieure par le consommateur.

1. On laisse macérer les pruneaux dans l'eau environ vingt quatre heures.
2. On procède au dénoyautage par tout procédé mécanique connu.
3. Les pruneaux sont ensuite broyés pour constituer une pulpe.

Les pruneaux macérés peuvent également être pressés par tout moyen mécanique, jusqu'à exprimer complètement leur jus et leur pulpe.

4. Après filtrage, on ajoute du sucre à raison de 80 gr pour 6 à 12 pruneaux d'origine.
5. On ajoute du jus de pomme en tant qu'agent de sapidité à raison de 8 cl pour 6 à 12 pruneaux d'origine.
6. On ajoute du jus de citron en tant qu'acidifiant à raison de 1 à 3 cl pour 6 à 12 pruneaux d'origine.
7. La substance ainsi obtenue est soumise à une pasteurisation avant son conditionnement ; les quantités indiquées ci-dessus conviennent pour réaliser un litre de boisson environ par adjonction d'eau avant consommation.

Comme dans l'exemple précédent, le jus de raisins et/ou le jus de fruits de la passion peuvent être combinés ou substitués au jus de pommes, dans les limites de dosage indiquées plus haut.

REVENDICATIONS

1. Boisson aux pruneaux à propriétés digestives du type comportant un mélange sucré à base de pulpe de pruneaux, caractérisée en ce que ledit mélange comporte en outre un agent de sapidité naturel constitué par au moins un autre jus de fruits ajouté en relativement faible proportion et choisi notamment dans le groupe comprenant : le jus de pommes, le jus de raisins et le jus de fruits de la passion.

2. Boisson aux pruneaux selon la revendication 1, caractérisée en ce que ledit mélange comporte une proportion d'eau de l'ordre de 80%.

3. Boisson aux pruneaux selon la revendication 2, caractérisée en ce que la proportion dudit agent de sapidité naturelle dans ledit mélange est comprise entre 3 et 20%.

4. Boisson aux pruneaux selon la revendication 3, caractérisée en ce que, ledit agent de sapidité étant constitué par du jus de pommes et/ou du jus de raisins, sa proportion dans ledit mélange est voisine de 8%.

5. Boisson aux pruneaux selon la revendication 4, caractérisée en ce que, ledit agent de sapidité étant constitué principalement par du jus de fruits de la passion, sa proportion dans ledit mélange est voisine de 6%.

6. Boisson aux pruneaux selon l'une des revendications 2 à 5, caractérisée en ce qu'elle comporte en outre un acidifiant anti-oxydant, notamment du jus de citron ou de l'acide ascorbique, dans la proportion de 1 à 3%.

7. Boisson aux pruneaux selon l'une des revendications précédentes, caractérisée en ce que ledit mélange a subi une pasteurisation.

8. Boisson aux pruneaux selon la revendication 1, caractérisée en ce que ledit mélange est conditionné sous forme de concentré comportant essentiellement la

pulpe de pruneaux, du sucre, un acidifiant et ledit agent de sapidité, ce concentré étant destiné à être mélangé à une large proportion d'eau avant d'être consommé.